

Wild Witbier

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (20%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
WLP648	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	40 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	12 g	Gotowanie	40 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	90 min
1ml do zacierania, 2ml do wysładzania				
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	60 g	Zacieranie	45 min